



OLIVER ZETER

Seit fast zwei Jahrzehnten steht der Name Oliver Zeter synonym für Sauvignon Blanc von Weltformat. Der weitsichtige Pfälzer mit dem markanten Bären-Etikett hat der Sorte eine neue Heimat gegeben, indem er die hiesigen Terroirs und Klone genau studierte und passende Standorte definierte. Heute gehört der Betrieb zu den festen Größen unter Deutschlands Top-Weingütern. Ganz klar wegen, aber nicht nur mit seinen ausdrucksstarken Sauvignons.

Als Oliver Zeter, der „älteste Jungwinzer der Pfalz“, wie er selbstironisch anführt, erst mit 40 Jahren vom Weinhandeln zum Weinmachen wechselte, gab es praktisch nichts: Kein Weingut, keine Reben, keine Technik. Aber eine Idee - und die hatte es in sich! Auf seinen Reisen nach Südafrika, in die USA, nach Chile, Italien, Australien, Neuseeland, an die Loire und ins Bordelais faszinierte ihn immer wieder eine Rebsorte, die damals nicht im Ruf stand, Herkunftsweine zu ergeben. Die Wandelbarkeit in Sachen Stil und Aromen war es, die Zeter beim Sauvignon Blanc so beeindruckend fand. Und weil es ja nichts gab, auf das er hätte Rücksicht nehmen müssen, startete er mutig mit einem Underdog. Das war 2007.

Einige Jahre später begrüßt Oliver Zeter seine Gäste mit festem Händedruck am liebsten vor seiner „Domaine“ auf der Haardt, einem Stadtteil von Neustadt an der Weinstraße. Das imposante Gebäude von 1922, errichtet aus jenem hellen Sandstein, der auch die Weinlagen dominiert, wurde aufwendig saniert und mit einem Hauch Eleganz versehen. 400 Meter entfernt tagte der legendäre Stammtisch, an dem Prof. Otto Dill die Bären-Karikatur von Zeters Großvater - mit Namen Walter Baer - zeichnete, die heute auf dem Etikett verewigt ist. Von hier schweift der Blick weit über das Pfälzer Rebenmeer, aus gutem Grund auch der „Balkon der Pfalz“ genannt.

Die Vielfalt des milden Klimas und der fruchtbaren Böden jener Region prägt auch Zeters Ansatz. Als Lagen-sammler begeistern ihn zwischen Ungstein im äußersten Norden und Appenhofen im Süden die verschiedenen Kleinklimata, um Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Riesling und Chardonnay, aber auch Chenin Blanc, Viognier, Sémillion, Syrah und Cabernet Franc in Perfektion zu kultivieren. Zusammengefasst haben es ihm die „Big Ten“ der internationalen „Noble Grapes“ angetan. Wenn man hier nach einem griffigen Konzept sucht, dann lautet es: sich die Freiheit zu nehmen, offen und interessiert zu bleiben.

Während die Haardt der Repräsentation dient und nur einen kleinen Gewölbekeller mit Tonamphoren und Holzfässern beherbergt, arbeitet Kellermeister Felix Forster in einer modernen aber unscheinbaren Halle in Lachen-Speyerdorf - der „Chai“ zur „Domaine“, wenn man so will. Bei einem Blick in die Produktion, wo kleine und große Holzfässer, Beton, Amphoren und Stahl nebeneinander stehen, werden Zeters Ideenreichtum und die Freude an der stilistischen Vielfalt sichtbar. Verkostet und entschieden wird im Trio – gemeinsam mit Robin Spitz, ebenfalls Teil der Geschäftsführung.

Mit dem gezielten Ausbau der Rebfläche in Haardter Spitzenlagen wie Bürgergarten, Herrenletten und Herzog setzt das Weingut intensiv auf Herkunft verbunden mit der eigenen DNA. Die Leitrebsorten des Betriebs bringen hier Weine mit Profil und Charakter hervor. Zunehmend wird deutlich, wie eindrucksvoll das Terroir der Haardt mit der Leidenschaft des Hauses für französische Rebsorten zusammenwirkt. Eine respektvolle Bewirtschaftung mit viel Handarbeit ist dabei selbstverständlich im Sinne eigenständiger, lebendiger Weine.

In Neustadt-Haardt wurde eine Heimat gefunden, in der sich das junge Team mit seiner Wein-Leidenschaft voll entfalten kann. So entsteht ein Ort, der Menschen heute und in Zukunft für Weinkultur begeistert.

FAKTEN

INHABER:

Oliver Zeter, Christian Zeter

GESCHÄFTSFÜHRUNG:

Oliver Zeter, Robin Spitz

KELLERMEISTER:

Felix Forster

PRODUKTION:

330.000 Flaschen

EINZELLAGEN & GEWANNE:

Appenhofener Steingebiss, Haardter Herzog, Haardtter Bürgergarten, Nussdorfer Kaiserberg,
Siebeldingen Im Sonnenschein, Ungsteiner Nussriegel, Ungsteiner Weilberg

HAUPTSORTEN:

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Chenin Blanc, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc

KONTAKT

www.oliver-zeter.de

hallo@oliver-zeter.de